

Neuf restaurants récompensés d'une étoile par le guide Michelin dont une femme - 21/11/2016 18:39:00

Bruxelles -

Michelin a remis ses macarons. Le petit guide rouge fait de la chef du Quadras, à Saint-Vith, une nouvelle étoile au ciel de la gastronomie belge.



Neuf restaurants se sont vu décerner une étoile lundi par le Guide Michelin en Belgique. Cette année, aucun établissement du royaume n'a été gratifié de nouvelle deuxième ou troisième étoile.

Parmi les lauréats figure Ricarda Grommes. Chef du Quadras à Saint-Vith, elle décroche un macaron Michelin et est ainsi, après Arabelle Meirlan et Stéphanie Thunus, la troisième chef étoilée du sud du pays.

Le guide rouge célèbre «*sa cuisine féminine et élégante offrant une expérience placée sous le signe de la créativité et du raffinement*». Elle décroche aussi le prix de la femme chef et avait déjà été, il y a 15 jours, sacrée découverte de l'année par le concurrent Gault&Millau.

Après six années au restaurant Le Luxembourg, également à Saint-Vith, Ricarda Grommes, 32 ans, opère aujourd'hui derrière ses propres fourneaux. Le Quadras, qu'elle a créé avec Ken Ohles, est une double adresse: un restaurant élégant, entre design et classique, et une brasserie dans l'esprit bistrot.

En Wallonie, pas d'autre changement que cette arrivée dans la liste des étoilés. L'Impératif et le Jardin devenu la Villa des Bégards gardent leur macaron en passant de Maisières à Roucourt et de Liège à Embourg.

Après la fermeture de De Karmeliet à Bruges, la Belgique (en fait la Flandre) ne compte plus que deux établissements triplement étoilés: le Hof van Cleve de Peter Goossens à Kruishoutem et l'Hertog Jan de Gert De Mangeleer à Zedelgem.

À Bruxelles, trois nouvelles maisons décrochent l'étoile: la Villa Emily, la Bozar Brasserie du jeune chef Karen Torosyan, le Wine in the City d'Eddy Münster à Jette. Enfin, deux restaurants bruxellois couronnés d'une étoile, «Le Passage» à Uccle et «Alexandre» à Bruxelles, ont perdu leur distinction.

Au Grand-Duché de Luxembourg, le chef Ilario Mosconi reconquiert sa deuxième étoile.

Le «Bozar Brasserie» à Bruxelles

Parmi les lauréats, figure «Bozar Brasserie» à Bruxelles. «Ce serait banaliser Michelin que de parler d'un simple guide. C'est une réelle reconnaissance, une marque de confiance d'un guide de référence mondial. J'ai la chance de faire un métier que j'aime et cette récompense me donne l'assurance pour faire encore plus et mieux», a réagi à chaud Karen Torosyan, récemment sacré par Gault&Millau du titre d'«Artisan-cuisinier». «Il s'est démarqué en faisant ce en quoi il a cru. Il a réussi à remettre au goût du jour la cuisine française classique et à remettre en valeur des recettes techniquement difficiles», explique pour sa part le propriétaire de l'enseigne, David Martin, qui était pressenti pour accrocher une deuxième étoile à son établissement anderlechtois, «La Paix».

«Le Moulin hideux» récompensé

Lors de la cérémonie marquant la sortie du guide, hier soir à Gand, Michelin a rendu un hommage particulier au Moulin Hideux de Noirefontaine. Cette table construite en leur temps par Raymond Henrion et Charles Lahire, aujourd'hui conduite par Julien Lahire, est étoilée depuis 60 ans.

«Cette capacité d'avoir affiché une étoile durant 60 ans est extraordinaire. En plus d'être chef, il faut être un chef d'orchestre. C'est rarement le travail d'une personne mais bien de toute une équipe dont il faut tirer le meilleur. Il y a les produits, mais il faut également maîtriser les cuissons, harmoniser les saveurs et les textures en plus de conserver une régularité dans le temps et la carte», a encore estimé Michael Ellis. «C'est un plaisir de recevoir nos clients, de servir des produits principalement régionaux. Offrir du bonheur tout simplement, avec un esprit de famille qui est essentiel», a expliqué le chef de 36 ans.

Robert NICOLAS (L'Avenir)